



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení bakalářské práce - oponent

Studijní program:	B4103 Zootechnika
Studijní obor:	Zootechnika
Akademický rok:	2018/19
Název práce:	Hodnocení funkčních vlastností vybraných rostlinných mouk
Student:	Věra Vítková
Katedra:	Genetiky a speciální produkce rostlinné
Vedoucí práce:	doc. Ing. Jan Bárta, Ph.D.
Oponent:	Ing. Václav Dvořáček, Ph.D.
Pracoviště oponenta:	Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.

	Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
		A	B	C	D	E	F	
1	Splnění požadavků zadání	X						
2	Aktuálnost a odborná úroveň práce	X						
3	Práce s daty, informacemi a odbornou literaturou		X					
4	Vhodnost metodiky řešení	X						
5	Využití metod zpracování výsledků			X				
6	Interpretace výsledků, diskuse		X					
7	Formulace závěrů práce	X						
8	Odborný přínos práce a její praktické využití	X						
9	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem		X					
10	Formální úprava práce a jazykové zpracování	X						

Hodnocení vyznačte **X** (slouží pro stanovení výsledné klasifikace)

(hodnocení A odpovídá známce 1, B - 1 minus, C - 2, D - 2 minus, E - 3, F - 4)

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu):

Příloha formuláře Zázpis o státní závěrečné zkoušce

Předložená bakalářská práce byla po formální stránce velmi pěkně zpracována a současně se mi i líbila aktuální řešená problematika zaměřená na chemicko-technologické vlastnosti mouk resp. bílkovinného koncentrátu připravených z řady plodin s nutričně prospěšnou skladbou pro konzumenty. Velmi kladně hodnotím i experimentální část, jež chápu v případě bakalářské práce jako určitou nadstavbu. Rešeršní část je jinak podrobně zpracována. Vzhledem k použité pestré škále řekněme méně frekventovaných technologických metod, bych zde ještě přivítal zmínku i o jejich dopadu na koncovou vlastnost zpracovávaného produktu. *V této souvislosti bych se tak rád zeptal, jaké technologické změny lze obecně očekávat po případné fortifikaci pšeničné mouky některými z těchto testovaných mouk? Případně zkuste odhadnout, která z mouk sledovaných druhů by po jejím jednotném přidavku do pšeničné mouky mohla vyvolávat největší resp. nejmenší technologické a senzorické změny?*

Několik poznámek mám i k metodické části. Pokud přímo neuvádíte nějakou metodu dle citace autora či normy, je nezbytně nutné být velmi přesný. Např. v případě vaznosti mouky uvádíte jen centrifugační otáčky. Vzhledem k tomu, že neuvádíte typ centrifugy ani typ rotoru, není možné Vaši metodu nezávisle opakovat. Mnohem důležitější informace by tak zde byla hodnota relativního tíhového (centrifugačního) zrychlení (RCF). V případě vazností jste rovněž využívala poměrně velmi vysoké centrifugační otáčky, evokující předpoklad i značně vysoké hodnoty RCF, ve srovnání se standardní metodou SRC testu pro pšenici AACC (56-11), kde se uvádí hodnota jen 1000g. *Souviselo to s nízkou soudržností testovaných mouk po centrifugaci?* Součástí metodiky je i prezentace kalkulace výsledků, kterou ne vždy přesně uvádíte. Např. u dosažené výsledků vaznosti není zřejmé, zda jde o vaznost ve 100%-ní sušině nebo k nějaké konečné standardní vlhkosti, nebo jste fakt rozdílného obsahu sušiny ve vzorcích pro tento parametr nezohledňovala. Přes tyto mé komentáře sloužící především pro budoucí zpracování diplomové práce, se mi dosažené výsledky líbily. Velmi poučná byla pro mne aplikace metody stanovení čistých bílkovin, která jak se ukazuje, není zcela objektivní. *Šlo by využít v tomto směru nějaký jiný analytické postup?* Současně byla i velmi zajímavá a kvalitně zpracovaná elektroforetická bílkovinná spektra u jednotlivých mouk a velmi pěkně bylo rovněž zpracování změn barvy po varu. Celkově tak práci hodnotím velmi kladně a doporučuji ji k obhajobě.

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO/NE):

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhově/a)

Datum 2.5. 2019

Podpis oponenta

